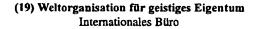
### (12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG





# 

(43) Internationales Veröffentlichungsdatum 29. März 2001 (29.03.2001)

## **PCT**

## (10) Internationale Veröffentlichungsnummer WO 01/21049 A2

(51) Internationale Patentklassifikation7: A47J 31/00

(71) Anmelder und (72) Erfinder:

LANGBAUER. Werner [DE/DE]; Schlossstrasse 5, 83355 Grabenstätt (DE).

(21) Internationales Aktenzeichen:

(22) Internationales Anmeldedatum:

PCT/EP00/09043

(74) Anwalt: BERGMEIER, Werner; Friedrich-Ebert-Strasse 84, 85055 Ingolstadt (DE).

15. September 2000 (15.09.2000)

(25) Einreichungssprache:

Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache:

Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:

199 44 605.9

17. September 1999 (17.09.1999) DE

100 27 766.7

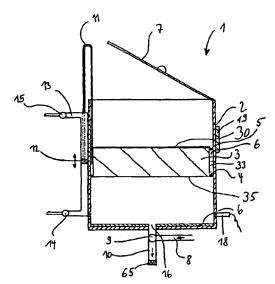
7. Juni 2000 (07.06.2000)

(81) Bestimmungsstaaten (national): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW.

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

(54) Title: PREPARATION DEVICE AND BAG FOR INFUSIBLE BEVERAGES AND METHOD FOR THE PREPARATION OF THE SAME

(54) Bezeichnung: ZUBEREITUNGSGERÄT UND BEUTEL FÜR AUFGIESSBARE GETRÄNKE UND VERFAHREN ZUR **ZUBEREITUNG** 



(57) Abstract: The invention relates to a device (1) for producing infusible beverages, in particular, brewable hot beverages or soups, or similar, in particular, tea or coffee, whereby the device has a container for liquid (2) and a displaceable basket (3) for holding a brewable product. The gap between the basket (3) and the inner wall of the container along the direction of displacement M is configured in such a way that when the basket (3) is displaced, substantially the entire amount of liquid in the container enters the basket (3) in order to flow through or flow around the infusible product. The invention also relates to a method for producing infusible basket (3) in order to now inrough or now around the infusione product. The invested is produced, the quantity of liquid beverages, in particular brewable hot beverages, or soups, or similar, whereby before the beverage is produced, the quantity of liquid in the container is determined, the liquid in the container (2) is heated or cooled to a predetermined temperature and the brewing or infusion time is defined according to the determined quantity and/or temperature of the liquid and/or to the type of infusible product.

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

## I LULUD BOURIUM IN DORAM BORRO HALK BOOK HOOG HALK GODAN BORRO HALL GODING AND AND AND AND AND AND AND AND AND

# WO 01/21049 A2

(84) Bestimmungsstaaten (regional): ARIPO-Patent (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI-Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

#### Veröffentlicht:

 Ohne internationalen Recherchenbericht und erneut zu veröffentlichen nach Erhalt des Berichts.

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes, und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guldance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(57) Zusammenfassung: Die Erfindung betrifft eine Einrichtung (1) zum Herstellen von aufgiessbaren Getränken, insbesondere aufbrühbaren Heissgetränken bzw. Suppen oder dergleichen, insbesondere Tee, Kaffee, wobei die Einrichtung einen Flüssigkeitsbehälter (2) und einen bewegbaren Korb (3) zur Aufnahme eines Aufbrühgutes aufweist, wobei der Abstand des Korbs (3) zur Behälterinnenwandung längs der Bewegungsrichtung derart ausgebildet ist, dass bei Bewegung des Korbs (3) die Flüssigkeit im Behälter im Wesentlichen vollständig in den Korb (3) eintritt zur gezielten Durch- bzw. Umflutung des Aufgiessgutes sowei ein Verfahren zum Herstellen von aufgiessbaren Getränken, insbesondere von aufbrühbaren Heissgetränken bzw. Suppen oder dergleichen, wobei vor Herstellung des Getränks die Flüssigkeitsmenge im Behälter ermittelt wird, die Flüssigkeit im Behälter (2) auf eine vorbestimmte Temperatur erwärmt oder abgekühlt wird und in Abhängigkeit der ermittelten Menge und/oder der Temperatur der Flüssigkeit und/oder der Art des Aufgiessgutes die Brüh- bzw. Aufgusszeit festgelegt wird.